

Hommage an die Vielfalt des Waldes

Aromenvielfalt trifft 100 Jahre Bundesforste. ÖBf präsentieren Jubiläums-Waldbier „Wald der Zukunft“. Limitierte Auflage, ab sofort erhältlich

Wien, 4. September 2025

Wie schmeckt der „Wald der Zukunft“? Zu ihrem 100-jährigen Bestehen präsentieren die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) gemeinsam mit Braumeister Axel Kiesbye eine besondere Edition ihres Waldbiers. Das Jubiläums-Waldbier „Wald der Zukunft“ vereint die Aromen von Buche, Douglasie, Eiche, Lärche und Tanne – Baumarten, die für den klimafitten Mischwald von morgen stehen. Am 3. September 2025 wurde das neue Waldbier erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt.

„In der Jubiläumsedition steckt vieles, was uns der Baum schenkt – von Blättern und Blüten über Wipfel bis hin zur Borke. Zum ersten Mal vereinen wir fünf Baumzutaten, die nicht nur ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis schaffen, sondern auch für jene Baumarten stehen, die den klimafitten Mischwald von morgen prägen. So wird der Wald der Zukunft auf genussvolle Weise erlebbar“, erklärt Andreas Gruber, Vorstand für Forstwirtschaft und Naturschutz der Österreichischen Bundesforste.

„Wald der Zukunft“ zum Trinken. Für das Jubiläums-Waldbier wurden Tannenwipfel, Lärchenblüten, Buchenblätter, Eicheln und Douglasienborke in mehreren ÖBf-Forstrevieren in Salzburg, Ober- und Niederösterreich von Hand geerntet. In Axel Kiesbyes Naturbrauerei verschmelzen diese Zutaten zu einem komplexen Geschmackserlebnis. Das Waldbier leuchtet goldgelb mit einer natürlichen Opaleszenz. Eingebettet in eine angenehme Süße und harmonische Bittere erinnert der Geschmack an die Fruchtigkeit von roten Waldfrüchten und dezenten Zitrusnoten aus der Douglasienrinde, umrahmt von den harzigen, marzipanartigen Aromen der Nadelbäume – intensiv und mit hohem Reifepotenzial. So entsteht ein Bier, das die Aromen des Waldes der Zukunft einfängt und ins Glas bringt. „Fünf Baumzutaten, fünf Charaktere – jede einzelne bringt ihre eigene Note mit. Bereits kurz nach der Ernte wurden aus den Ingredienzien Extrakte und Tees gewonnen, die dem Bier während der Reifung zugesetzt wurden. So entsteht ein intensives und nuancenreiches Geschmackserlebnis, das an einen Spaziergang durch den Wald erinnert – vielschichtig, überraschend und unverwechselbar“, so Braumeister Axel Kiesbye.

Die Präsentation der Jubiläumsedition fand in der idyllischen Location „Mirli“ im Wienerwald statt. Für die kulinarische Begleitung sorgte Haubenköchin Clara Aue. Ihre Küche steht für Regionalität, Saisonalität und einen nachhaltigen Zero-Waste-Ansatz: Passend zur Philosophie des Waldbiers arbeitet sie nach dem Prinzip „Nose to Tail“ – es wird alles verwendet, nichts geht verloren.

Jubiläumsedition ab sofort in limitierter Auflage erhältlich. Das Waldbier „Wald der Zukunft“ wird in einer limitierten Auflage hergestellt und in Gourmet-Flaschen zu 0,75 l und 0,33 l abgefüllt. Mit einem Alkoholgehalt von rund 6,6 Vol.-% ist es ein Bier mit hervorragender Lagerfähigkeit, das über Jahre hinweg an Tiefe gewinnt. Frühere Jahrgänge sind fast ausverkauft und gelten heute als begehrte Sammlerobjekte.

„Mit dem Waldbier zeigen wir seit fünfzehn Jahren, welche kulinarischen Schätze in unseren Wäldern verborgen sind“, so ÖBf-Vorstandssprecher Georg Schöppl. „Die Jubiläumsedition steht dafür, dass wir der Tradition verbunden in der Zukunft verwurzelt sind. Sie vereint unsere hundertjährige Geschichte mit dem Blick nach vorne – auf Wälder, die wir klimafit, vielfältig und widerstandsfähig gestalten wollen.“

Zur Geschichte des Waldbiers. Anlässlich des „Internationalen Jahres des Waldes“ brachten die Österreichischen Bundesforste 2011 das erste Waldbier heraus. Während in den ersten fünf Jahren Nadelbäume die Zutaten aus der Natur lieferten, lag der Schwerpunkt danach auf Waldsträuchern und Wildobst. 2021 startete ein neuer Zyklus, bei dem der Fokus auf Herkunft und Waldlebensräume gerichtet war.

Das Prinzip ist dabei immer das gleiche – und doch ist jedes Jahrgangsbier einzigartig: Zutaten, Ernteorte und Waldwissen kommen von den Bundesforsten, die Rezeptur stammt von Braumeister Axel Kiesbye, eingebraut wird in der Trumer Brauerei in Obertrum (Salzburg).

Pressefotos und Waldbiervideo 2025: bundesforste.at

Österreichische Bundesforste

Pummergeasse 10–12, 3002 Purkersdorf

Mag. Andrea Kaltenegger, MBA | Unternehmenssprecherin

Tel. +43 2231 600–1521, E-Mail: andrea.kaltenegger@bundesforste.at, bundesforste.at

Kiesbye Naturbrauerei

Dipl.–Brau–Ing. Axel Kiesbye

Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg

Tel. + 43 664 253 41 62, E-Mail: info@bierkulturhaus.com, waldbier.com

Rückfragehinweis:

Mag. Sylvia Petz, MSc | Agentur für organisierten Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, sylvia-petz.at

E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040